42e Année. — N° 15 12 Avril 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz ..... Chronique. — Préparation des bouillies cupriques; — Comment engager la lutte contre l'Eudémis ; — A propos de quelques P. G. supérieurs à 41 B.

Ch. Clarou ..... Prix de revient des labours.

M. Aragon ..... A propos de la mévente des vins.

N* ..... Cultivateurs, payez les impôts avec le chèque-contributions.

Partie Officielle ..... Impôts sur les bénéfices de l'exploitation agricole.

Informations et communications de sociétés agricoles. — Foire de printemps à Avignon. Exposition des vins.

Bibliographie ..... La prévision du temps en agriculture, par J. Sanson. — De bons fromages par tous et partout, par Henriette Babet-Charton.

Chemin de fer du Midi.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source

CHRONIQUE

Préparation des Bouillies cupriques

1° *Bouillie Bourguignonne*. La préparation habituelle est la suivante : Faire dissoudre 1° 1 à 2 kg. de sulfate de cuivre suivant le titre de la bouillie dans 50 litres d'eau ; 2° 470 gr. de carbonate de soude Solvay par kilogr. de sulfate de cuivre, également dans 50 litres d'eau. Verser ensuite 2° dans 1° en agitant ; il se produit un précipité bleu pâle qui donne sa couleur à la bouillie.

Voici maintenant des variantes :

1° Les 1 à 2 kg. de sulfate de cuivre sont dissous dans 80 litres d'eau ; le carbonate dans 20 litres qu'on verse toujours en agitant dans la solution de sulfate.

2° Le sulfate de cuivre est dissous dans 100 litres d'eau, volume total de la bouillie, et le carbonate de soude, préalablement mis en poudre fine s'il y a lieu, est jeté peu à peu à la main dans la solution, qui est maintenue agitée avec un bâton ou mieux

avec un balai de bois. L'opération doit être conduite lentement, sans quoi le carbonate de soude se prend en grumeaux qui se dissolvent mal au fond du récipient et donnent des bouillies acides qui brûlent les organes herbacés.

Le précipité obtenu, surtout dans la première méthode, est colloïdal ; c'est une sorte de gelée, telles qu'en donne la gélatine, sans granulations bien visibles au microscope. Avec les autres méthodes, le précipité est plus granuleux, mais tout de même colloïdal quoi qu'il le soit autrement : je veux dire qu'il reste bien en suspension.

On peut adopter l'une ou l'autre méthode.

Comme il a été dit, la dose de carbonate de soude Solvay indiquée correspond à une bouillie au voisinage de la neutralité, qui contient relativement peu de cuivre dissous. Pour que ce dernier soit plus abondant, la bouillie doit être rendue alcaline par une plus forte dose de carbonate.

Ces bouillies, une fois préparées, se décomposent plus ou moins vite C'est une question de température : dans le Nord elles peuvent se maintenir longtemps sans modifications ; dans les pays chauds, quelquefois c'est l'affaire d'une demi-heure.

La bouillie acide résiste à la transformation plus que la neutre, qui est également moins résistante que l'alcaline. Chez cette dernière c'est le carbonate de soude en excès qui assure la stabilité de la bouillie. Une addition de chaux — mais je ne l'indique qu'à titre de curiosité — en libérant de la soude donne les mêmes résultats. On a pu conserver ainsi intactes des bouillies pendant plus d'une année.

Mais ces bouillies brûlent, les acides et les alcalines plus que les neutres, et par suite d'autant plus qu'elles sont plus stables. C'est qu'elles sont aussi plus riches en cuivre dissous que les dernières. La neutre est la moins caustique. C'est aussi que son cuivre dissous passe bientôt à l'état de granulations arrondies et insolubles d'hydrocarbonate vert. Tout le précipité colloïdal suit le mouvement ; alors la bouillie cesse de brûler.

La bouillie alcaline, qu'on rend souvent plus alcaline pour éviter les brûlures et qui alors en produit davantage, reste stable longtemps et par suite plus dangereuse.

Il faudrait donc trouver une bouillie au voisinage de la neutralité qui se décompose assez vite non plus en globules sphériques

qui roulent à la surface des feuilles et sont presque sans efficacité, mais en granulations assez fines pour être adhérentes au feuillage. Une telle bouillie est obtenue en substituant le bicarbonate de soude au carbonate. La dose à employer est de 600 gr. environ par kilog de sulfate de cuivre. Il serait bon du reste de faire des essais au préalable, la pureté du bicarbonate pouvant être variable.

Ainsi, il faudrait brusquer la transformation. Il est possible qu'une proportion déterminée de bicarbonate dans le carbonate, un quart par exemple, soit suffisante pour assurer et hâter la réaction ; des expériences sont actuellement en cours sur ce point.

Pour que les bouillies bourguignonnes brûlent, il faut que la partie de cuivre dissoute reste assez longtemps en contact avec les jeunes organes herbacés. Cela arrive quand on traite par temps couvert ou humide ou finement pluvieux. Ex. : On traite une vigne le soir, lorsque l'humidité de l'atmosphère augmente. Quelques souches sont mises à l'abri de cette humidité en les coiffant d'une comporte : les premières sont brûlées, les secondes sont intactes. Résultat contraire : on fait l'expérience le matin, seules les vignes mises sous la comporte sont brûlées, car le soleil a desséché rapidement les autres.

Or les humidités sont grandes au printemps et surtout dans les régions peu ensoleillées : nord, est, ouest, sud-ouest de la France ; c'est là qu'il y aura peut-être lieu de chercher à annuler la causticité des bouillies bourguignonnes par les procédés indiqués plus haut. Par contre, les brûlures sont peu à craindre dans les régions chaudes, par beau temps : Midi, Algérie.

Mais dans ce dernier cas, il faut craindre le passage rapide du précipité colloïdal à l'état globulaire ; il serait donc bon, pour l'éviter, d'utiliser des bouillies un peu alcalines, sinon pour le premier traitement, du moins pour les suivants.

Toutes ces bouillies n'ont peut-être pas le même degré d'adhérence ; je veux dire qu'elles ne persistent peut-être pas également sur les feuilles après les très fortes pluies orageuses de l'été et, notamment, de l'arrière-saison, par exemple, avant ou pendant la vendange. Ces différences d'adhérence doivent être sans importance au cours de la saison des traitements, car un sulfatage ne tarde pas à suivre celui qui aurait pu être en partie balayé par la pluie. Mais à l'automne, quand tous les traitements ont été effectués, il semble bien qu'au moins le dernier doit être plus par-

ticulièrement adhérent, afin que le feuillage reste indéfiniment défendu. La bouillie la plus adhérente est certainement celle dont le précipité est le plus gélatineux, le moins grenu. (Voir plus haut). Les fixatifs sont, semble-t-il, aussi indiqués pour le traitement final. On y a renoncé dans beaucoup d'endroits ; ils ne sont pas indispensables pour les traitements de printemps, on a vu pourquoi ; mais pour les derniers, qui doivent durer longtemps, c'est une autre affaire. Nos lecteurs que la question intéresse feront bien de faire quelques petits essais dans la voie qui vient d'être indiquée ; il faut toujours expérimenter, — en petit, bien entendu.

Comment engager la lutte contre l'eudémis

On nous écrit :

« Je voudrais essayer de lutter contre l'eudémis qui a occasionné l'année dernière de grosses pertes à notre vignoble. La multiplicité des remèdes étant très grande, je me trouve un peu embarrassé dans le choix de l'un d'eux et me permets de soumettre à votre autorité la méthode que je me proposais de suivre à ce sujet.

J'écarterais d'abord les traitements d'hiver qui me paraissent ou trop coûteux ou insuffisants contre l'eudémis. Je me bornerais donc aux insecticides d'été, persuadé que la valeur du traitement ne tient pas tant dans le produit lui-même, mais bien dans la manière dont il est pratiqué et, surtout, dans le choix plus ou moins heureux de l'époque à laquelle il est appliqué. Et cette dernière condition n'est pas la moins difficile à réaliser, la meilleure observation pouvant être prise en défaut et les conditions atmosphériques pouvant aussi être contre nous.

Les moyens de lutte sont tous coûteux ; je crois qu'il conviendrait de donner la préférence à ceux qui, tout en présentant le plus de garantie contre l'eudémis nous permettraient par leur mélange à des produits anticryptogamiques, de traiter en même temps contre l'oïdium et le mildiou.

Peu partisan des bouillies dites insecticides et préférant les faire moi-même, je me suis arrêté à la formule classique suivante :

Arséniate de soude anhydre.....	200 grammes
Acétate de plomb.....	600 —
Eau.....	50 litres

à mélanger à 50 litres de bouillie bourguignonne, concentrée à 2 kilogr. de cuivre.

Mais la formule ci-dessus peut-elle se mélanger à une bouillie au sulfate de cuivre sans modifier la composition de celle-ci ?

D'autre part, je vous serais reconnaissant de me dire si dans cette préparation l'arsenic se trouve à l'état dit naissant, forme sous laquelle il est le plus actif.

J'ai retenu encore comme moyen de lutte, le pyrèthre. Je ne connais pas ce produit. Je lui crois des propriétés insecticides puissantes, mais je crains

de ne pas le trouver à l'état assez pur, ni en assez grande quantité dans le commerce. Pourrait-on mélanger sans inconvénient de la poudre de pyrèthre à une bouillie cuprique ou à du soufre et, dans l'affirmative, qu'elle dose faudrait-il à l'hectare pour faire un bon traitement ?

Au traitement liquide, que je considérerais surtout comme insecticide interne, j'ajouterais un traitement externe par poudrage et, à défaut de pyrèthre, j'emploierais la chaux viticole qui présenterait, je crois, quelques chances de succès.

Cependant la chaux a bien des inconvénients. Pour être efficace il faut en saupoudrer copieusement les raisins. En période sèche, on augmentera sensiblement les effets de la sécheresse. En période humide — où il faut sulfater souvent — cet excès de chaux sera susceptible de modifier la composition de la bouillie cuprique employée contre le mildiou.

Mais la chaux est-elle employée comme insecticide, à cause de sa causticité, ou simplement comme insectifuge ? S'il ne fallait voir dans son emploi qu'une matière propre à gêner la ponte des papillons et l'évolution des larves naissantes, il semble que tout autre corps pourrait présenter les mêmes avantages : poudre de talc, stéatites cupriques, etc. Dès lors, en période humide surtout, il me paraîtrait très avantageux de faire alterner les bouillies arsenicales avec les poudres cupriques, les deux traitements se complétant l'un et l'autre, au double point de vue mildiou et eudémis.

Dans le même ordre d'idées, et toujours pour épargner une façon, ne pourrait-on pas mélanger à la chaux 25 à 50 o/o de soufre, ce qui nous permettrait en même temps de lutter contre l'oïdium ?

Que penser aussi de l'action des soufres *naturels* à faible dosage (25-50 o/o) que leur bon marché relatif nous permettrait d'employer abondamment ? Leur emploi pourrait nous éviter le mélange préalable du soufre et de la chaux.

En supposant que nous aurions arrêté les moyens de lutte à l'action combinée de la bouillie arsenicale alternée de poudrages, mon intention serait de suivre la marche suivante :

1° Effeuiller modérément la vigne dès le mois de mai en enlevant les feuilles les plus voisines des raisins ;

2° Faire un premier traitement arsenical en même temps que le premier sulfatage, c'est-à-dire de la 3e à la 5e feuille ;

3° Poudrer copieusement tous les raisins — le choix de la poudre restant à fixer — dès *l'apparition des premiers papillons* ;

4° Faire un deuxième traitement arsenical 5 ou 6 jours après ce poudrage, cette époque devant se rapprocher le plus de celle de la ponte des papillons et ayant le plus de chance de mettre à la portée immédiate des larves naissantes, une nourriture empoisonnée, aussi fraîche que possible.

Quel que soit le traitement choisi, il me paraît de la plus haute importance de rendre la bouillie adhérente et mouillante et de viser particulièrement les raisins qui devraient être copieusement arrosés. Mais ici une grave question se pose. Nous arrivons à la floraison. La solution d'arsenic peut-elle s'appliquer impunément sur les raisins en fleurs ! Et, d'autre part, la même solution peut-elle légalement s'employer sur les raisins, ceux-ci une fois fleuris.

Telles sont les quelques observations que j'ai crû devoir retenir de l'étude des moyens de lutte contre l'eudémis. Vous le voyez, ces moyens ne sont pas nouveaux et mes modestes remarques sont encore émaillées de nombreux

points d'interrogation. Mais, malgré tout ce qui a été essayé, le véritable remède n'est-il pas encore à trouver ? En attendant mieux, il me semble que mon procédé présenterait quelques chances de succès, surtout si nous savions discerner le moment opportun de son application. Il présenterait en outre l'avantage de limiter les dépenses au seul achat des matières premières, l'application de celles-ci pouvant se faire en même temps que d'autres traitements que nous faisons régulièrement tous les ans.

J'ai l'honneur de soumettre mes hésitations à votre compétence éprouvée et vous prie d'agréer, etc.

A. Manenc,
Régisseur du domaine d'Arnaudy, Magalas (Hlt).

Il est trop tard pour effectuer maintenant des traitements dits d'hiver, c'est-à-dire portant sur les chrysalides logées sous les écorces ou dans les fentes des échalas. Mais ils ne sont probablement pas aussi inutiles que le suppose notre correspondant, s'ils intéressent une étendue suffisante.

Les invasions d'eudémis du printemps et de l'été procèdent toutes des chrysalides de l'hiver : la destruction de celles-ci devrait, ce semble bien, empêcher l'apparition des autres. Mais passons : A partir de maintenant, il faut songer à détruire les générations de larves.

On peut y arriver : 1° par la bouillie arsenicale à arsenic naissant citée plus haut, mélangée à une bouillie cuprique, qui doit être de préférence une bouillie à la chaux, car la bouillie à la soude brûle parfois, comme on la vu dans la note précédente ;

2° par une bouillie à l'arséniate de chaux, qu'on verse dans une bouillie cuprocalcique alcaline ; même dose d'arséniate de soude ;

3° par le savon pyrèthre employé dilué au titre indiqué par le vendeur, soit seul, soit mélangé à une bouillie : on pourrait se servir de la poudre de pyrèthre associée à une bouillie. — Le savon paraît bien préférable.

Comme le dit M. Manenc, ce n'est pas tout que d'avoir un ou plusieurs remèdes, il faut surtout savoir ou pouvoir s'en servir. S'en servir, c'est d'abord les appliquer au bon moment, à l'heure H, et à l'endroit où ils doivent agir.

L'heure H doit être indiquée par le vol des papillons. Quand on secoue une souche au printemps ou en été, il s'en échappe toujours de très nombreux insectes, mouches ou papillons. Mais s'agit-il de l'eudémis ? Tout ce qui vole dans les vignes n'est pas l'eudémis. Le mieux c'est d'avoir des pièges lumineux ou alimentaires, dont les prises nous renseignent sur la sortie et le nombre des papillons d'eudémis, si on les connaît ; comme les œufs sont pondus à ce

moment et que les larves naissent bientôt après, le moment est aussi venu d'appliquer les remèdes.

L'endroit de leur application c'est le raisin. Celui-ci doit être complètement enrobé par l'insecticide ; les bouillies mouillantes sont ici plus spécialement indiquées. Mais le travail est bien long. Traiter chaque grappe l'une après l'autre, cela exige du temps et du temps ; et c'est ce qui fait que la lutte contre les insectes durant l'été est si rarement entreprise. Il est vrai qu'on traite en même temps contre le mildiou.

L'effeuillage est à conseiller, on sait pourquoi.

Un poudrage à la chaux fraîche est indiqué comme traitement complémentaire. La chaux agit par sa causticité, peu sur les larves mais davantage sur les œufs, elle complète l'action des bouillies.

Quant au 2e traitement arsenical ou autre suivant immédiatement le poudrage, ne serait-il point trop coûteux ?

Les traitements arsenicaux insolubles — plomb ou chaux — ne sont tolérés que jusqu'à la floraison. Après, c'est la nicotine qu'il convient d'employer contre la 2e génération. On dira comment en temps utile. Mais y aura-t-il de l'eudémis au printemps de cette année ? C'est ce qu'il faudra savoir avant de traiter ; donc installer tout d'abord des pièges annonciateurs.

A propos de quelques P. G. supérieurs à 41 B.

« Très ancien abonné au *Progrès Agricole*, j'ai lu avec beaucoup d'intérêt les rapports publiés par M. Vidal, ingénieur agricole, sur les porte-greffes dans les Charentes et surtout ceux qui s'adaptent aux terrains calcaires. Dans le dernier numéro, M. Vidal signale deux hybrides de Berlandieri Lafont n° 9 × Colombard désignés sous les nos 1 et 2, qui donnent après 23 ans de culture, toute satisfaction à son obtenteur M. Blanchard. J'ai comme M. Blanchard des terrains ou le Chasselas ne vient pas et où le Chasselas × Berlandieri 41 B se développe mal, mais ou le 1202 et même l'Aramon × Rup. Ganzin n° 1 ne me donnent qu'une satisfaction passable et dans certaines parties laissent beaucoup à désirer.

Je viens vous prier de bien vouloir me donner l'adresse, soit de M. Blanchard, soit de M. J.-L. Vidal afin de leur demander s'il est temps encore des boutures de ces deux numéros d'hybrides de Berlandieri × Colombard, pour m'en créer une petite pépinière et l'essayer ensuite dans mon terrain calcaire ».

Lucien Bourge,
Viticulteur à Mansigné (Sarthe)

Il y a, un peu partout, des terrains analogues à ceux décrits par M. Vidal, viticulteur à Cognac (Charente), où le 41 B ne

réussit pas d'une manière satisfaisante. Il serait intéressant pour tous de connaître les cas de ce genre que nos lecteurs ont pu avoir sous les yeux ; il n'y aurait plus qu'à essayer, non pas seulement les Colombard-Berlandieri de M. Blanchard, mais encore d'autres Vinifera-Berlandieri, tel que 422 M. G. et 333 E. M. qui jusqu'ici paraissent plus puissants que 41 B.

L. Ravaz.

PRIX DE REVIENT DES LABOURS

Les appareils de culture mécanique sont aujourd'hui trop répandus dans toutes les exploitations agricoles pour que la nécessité de leur utilisation puisse être mise en doute. Il semble, par contre, assez difficile d'établir le coût de l'exécution d'un travail au tracteur et de comparer les dépenses occasionnées par l'emploi des moteurs inanimés d'une part, et des attelages d'autre part. De multiples controverses ne paraissent point avoir définitivement éclairé cette question. Nous croyons intéressant de commenter aujourd'hui les résultats obtenus dans plusieurs grands domaines dont la comptabilité régulière permet de chiffrer exactement ces prix de revient comparatifs et d'ajouter à cette documentation quelques indications personnelles recueillies sur notre propriété de Sauzils (Aude).

Il est bien évident que tous ces chiffres n'auront qu'une valeur documentaire. Les écarts enregistrés sont d'ailleurs considérables bien que les conclusions soient sensiblement identiques dans les divers cas, sauf un.

Domaine de Vaulx-de-Cernay (Seine-et-Oise). — M. Laplaud, directeur du Centre national d'Expérimentation zootechnique a inséré dans le compte rendu des travaux du Centre, en 1923, un important mémoire relatif au problème qui nous occupe.

A Vaulx-de-Cernay, les terres sont silico argileuses (limon des plateaux) moyennement compactes. Les labours courants à 0 m. 15 de profondeur sont effectués soit avec les tracteurs, soit avec les bœufs, soit avec les chevaux. M. Laplaud a d'abord établi ses prix de revient journaliers calculés sur les moyennes de trois années. Les dépenses sont divisées en frais fixes (correspondant aux frais généraux) et frais variables. L'auteur admet 290 journées de travail par ou pour les attelages, chevaux ou bœufs et 150 jours pour le tracteur ; ces chiffres paraissent élevés.

Prix de revient de l'attelage par journée de travail

	Deux chevaux	Deux bœufs
Nourriture	16 fr. 80	18 fr. 27
Charretier	16 fr. 55	16 fr. 55
Ferrure, harnachements	6 fr. 72	3 fr. 86
Vétérinaire, intérêt et amortissement du capital, assurances.		
Soit	40 fr. 07	38 fr. 68
Valeur du fumier à déduire	2 fr. 40	2 fr. 40
Dépenses	37 fr. 67	36 fr. 28

Il est certain que d'une façon générale il y a dans nos exploitations une bien plus grosse différence entre les coûts de la journée de deux chevaux et de celle d'une paire de bœufs.

A Vaulx-de-Cernay 4 tracteurs sont en service. La batterie est placée sous les ordres d'un mécanicien-chef qui surveille 4 conducteurs. Les conditions d'utilisation les plus favorables semblent réalisées.

Les frais annuels (répartis sur les 150 jours de travail) comportent :

Amortissement en trois ans (coût du tracteur 14.000 fr.) par jour 31 fr. 11
Intérêt du capital à 6,5 o/o par jour ..... 6 fr. 06
Réparations et entretien avec une révision complète en fin de campagne (2.500 fr.), par jour ..... 16 fr. 66
Assurances, par jour ..... 0 fr. 39

Les frais variables sont fonctions du travail journalier.

	Consommations en litres par heure	par jour
	—	—
Pétrole	3,58	26,64
Essence	1,12	8,96
Huiles	0,39	3,12

Main-d'œuvre : une journée de mécanicien et un quart de journée de mécanicien-chef : 17 fr. 58 + 5 fr. 06 = 22 fr. 64.

Prix de revient de la journée du tracteur :

Réparations et entretien	16 66
Intérêt	6 06
Amortissement	31 11
Assurances	0 39
Carburants et huiles	67 76
Graisse	0 45
Main-d'œuvre	22 64
	145 07

Le travail journalier est déterminé tant pour les tracteurs que pour les attelages en tenant compte d'une part de la durée effective du labour, d'autre part du travail horaire moyen.

M. Laplaud donne pour ce dernier :

Chevaux brabant-double	6,3 ares
Bœufs brabant-double	4,6 ares
Chevaux charrue beauceronne	5,8 ares
Bœufs charrue beauceronne	5 ares
Tracteur avec bisoc Oliver	13 ares

Dimensions moyennes des labours : profondeur : 15 cm., largeur par corps de charrue : 33 cm.

Le calcul des prix de revient établi par M. Laplaud a permis à ce dernier de dresser le tableau ci-dessous :

Par hectare labouré avec :

Chevaux, charrue brabant double	74 fr. 73
Chevaux, charrue beauceronne	81 fr. 16
Bœufs, charrue brabant-double	97 fr. 25
Bœufs, charrue beauceronne	89 fr. 04
Tracteur avec bisoc	138 fr. 18

Et le mémoire se termine par les conclusions suivantes :

« Le tracteur effectue le labour à un prix souvent deux fois plus élevé que celui exécuté par les chevaux ou par les bœufs : celà est dû au prix du combustible et des lubrifiants et à la nécessité de prévoir un amortissement rapide..... Cependant le tracteur est une machine travaillant vite, très utile dans les grosses exploitations au moment des grands travaux ; il a de plus l'avantage de ne rien consommer au repos et de permettre beaucoup de travaux qu'on ne peut faire sans lui ».

Domaine de M. Lierman. — Terre de 1200 Ha. située dans les régions libérées, absolument en friches en 1919. L'exploitation possède près de 150 chevaux et une batterie de 5 tracteurs avec atelier complet de réparations dirigée par un mécanicien compétent. L'expérience a porté d'une part sur le travail fait par les chevaux, d'autre part sur ce même travail effectué par les tracteurs.

Pour cent journées de présence, M. Lierman estime que les chevaux fournissent 68 journées 1/2 de travail effectif. Ce pourcentage nous paraît normal en raison des jours de mauvais temps, des dimanches et jours fériés, du ferrage, des maladies.

Les chevaux consomment en moyenne par jour :

Avoine	5,5 kg.
Paille	10 kg.
Luzerne	6 kg.

Et en plus du son et des produits mélassés. La consommation annuelle répartie sur le nombre de journées utiles conduit au prix de 7 fr. 44 pour la dépense alimentaire de celles-ci.

A ce chiffre, M. Lierman ajoute :

0 fr. 68 par jour pour soins du vétérinaire et ferrures ;
1 fr. 75 pour nettoyage des écuries, manutention de la nourriture ;
4 fr. 70 pour amortissements, intérêts du prix d'achat, pertes possibles ;
2 fr. 60 pour entretien et amortissement du matériel et harnachement.
A déduire pour valeur du fumier 0 fr. 61.

Journée du cheval

Consommation	7 fr. 44
Soins et ferrures	0 fr. 68
Nettoyage et manutention	1 fr. 75
Entretien et amortissement des animaux.	4 fr. 70
Entretien du matériel et harnachement...	2 fr. 60
	17 fr. 17
A déduire fumier	0 fr. 61
Prix de la journée utile	16 fr. 56

Les tracteurs ont travaillé chacun 60 jours par an à divers tavaux (Il semble qu'on eût pu les mieux utiliser).

Comme M. Laplaud, M. Lierman fait la discrimination entre les frais fixes et les frais journaliers.

Frais fixes par jour :

Amortissement 20 o/o et amortissement de l'atelier.	94 fr. 25
Pièces de rechange et réparations	40 fr. 12

Frais journaliers :

Essence, huiles, graisse..... 71 fr. 09

Ce qui conduit au *prix de revient total de la journée d'un tracteur à*..... 205 fr. 46

Et l'auteur ajoute les remarques suivantes :

A) *Chevaux.* — Amortissement 10 o/o par an. Une perte de 3 o/o pour maladie grave nécessitant l'abattage est prévu ;

B) *Tracteurs.* — Amortissement 20 o/o par an. Malgré le bon entretien le matériel s'use, se disloque et les appareils sont mis hors de service après un temps relativement court.

Dans une même pièce de terre, proche de la ferme, tracteurs et chevaux ont travaillé côte-à-côte avec des charrues brabant-double en attelant cependant derrière le tracteur un plus fort numéro. Profondeur du labour : 0 m. 18, 0 m. 20.

Prix total de la journée

1° Charrue à 4 chevaux :

4 chevaux à 16,55 la journée.....	66 fr. 20
1 charrette.....	20 fr. »
	86 fr. 20

2° Charrue avec tracteur :

1 tracteur.....	205 fr. 45
2 hommes à 20 fr. la journée.....	40 fr. »
	245 fr. 45

Il faut remarquer que les chevaux commencent à labourer dès leur arrivée dans le champ alors que le conducteur du tracteur doit avant de lancer son moteur faire ses pleins d'essence, d'huile, d'eau, réviser ses graisseurs, vérifier les boulons. D'où une perte moyenne de 1 h. 1/2 par jour.

Après arpentage l'expérience comparative a donné les résultats suivants :

Charrue traînée par les chevaux :

2 Ha 25 pour quatre jours et demi.

Charrue traînée par le tracteur :

4 Ha 40 pour trois jours et demi.

Et par hectare une dépense :

Chevaux $4{,}5 \times 86{,}20 = 387{,}90 : 2{,}25 = 172$ fr. 40

Tracteur $3{,}5 \times 245{,}45 = 859{,}10 : 4{,}4 = 195$ fr. 20

Le travail exécuté par les tracteurs coûte ici 20 o/o plus cher que celui exécuté par les chevaux. Ce chiffre n'est évidemment valable que dans les conditions de l'expérience.

Et dans ses conclusions M. Lierman affirme l'importance des services rendus par les appareils de culture mécanique au moment des grands travaux, après avoir rappelé leur utilisation remarquable à la remise en culture de la zone dévastée du front de guerre.

(*à suivre*).

Ch. Clarou,
Ingénieur agronome.

A PROPOS DE LA MÉVENTE DES VINS

Elle commence à peine. Dans tous les pays du sud de la Loire on plante de la vigne : la vigne, seule, paie. Je défie n'importe quel producteur de blé du Midi (métayers exceptés), de gagner un sou avec la culture des céréales.

Toute la science agronomique actuelle est basée sur une erreur colossale; nous faisons exactement le contraire de ce qu'il faudrait faire.

L'erreur agricole. — M. Maroger a dit, ici, dans le *Progrès* : j'ai produit 186 hect. vin d'aramon, 9°2, *sans charrue, sans engrais, sans fumier.*

M. Jean de Bru, depuis 20 ans, clame à tous les échos : Je fais onze pailles successives sur le même champ, sans *charrue, sans engrais, sans fumier.*

Je défie n'importe quel professeur d'agriculture de faire cadrer ces faits « et rien n'est plus têtu qu'un fait », avec la théorie minérale de Liebig, sa loi de restitution, sa loi du minimum, et sa ..... politique des engrais.

Une de ces théories est la négation absolue de l'autre, et il faut choisir.

Nous sommes d'autant plus coupables nous, agriculteurs, que cette absurde théorie minérale, théorie de mort, a été magistralement exécutée, « après une lutte épique avec les tenants du passé représentés par Schlœsing père et Boussingault », par Berthelot qui pût prononcer cette parole grosse d'avenir :

« Le sol est quelque chose de vivant. »

En effet, le 26 octobre 1885, jour à jamais mémorable où Pasteur lut son premier mémoire sur la guérison de la rage, Berthelot, écrasant ses adversaires, fit paraître son étude sur la fixation, par les microrganismes du sol, de l'azote atmosphérique.

Quelques années plus tard, Berthelot transportant dans son jardin, de la plus mauvaise terre de Meudon, et lui faisant subir de nombreux griffages pendant 7 mois, obtint un gain d'azote absolument effarant : le dixième du taux primitif du sol en azote.

Que fit le monde agricole devant un pareil résultat ? Il continua à se ruiner en engrais azotés pour arriver, en 1923, à ce résultat extravagant : deux milliards de francs d'engrais sortant de la poche des agriculteurs ! ! Et, tout cela, pour le même échec, *si éloquent dans sa continuité* : la France ne produit pas son pain.

Depuis, une véritable pléïade de savants a fait dans ce monde si passionnant des infiniment petits des découvertes qui révolutionnent toutes nos connaissances agricoles : découverte et culture des bactéries depuis Winogradsky jusqu'à Truffaut, qui en a découvert encore une en 1923 qui porte son nom ; symbiose de l'algue et de la bactérie ; lutte effroyable entre les bonnes et les mauvaises bactéries (et, de tout notre pouvoir, avec nos pratiques actuelles, nous favorisons ces dernières, et c'est la cause de tous nos échecs) ; étude essentielle de la réaction du milieu sur la virulence des bons ferments ; symbiose entre les bactéries fixatrices d'azote et les poils radicaux des racines (exsudation ou traumatisme pour la culture superficielle), et, enfin, l'immense découverte que vient de faire, tout récemment, la Science allemande.

J'affirme, que, si nous voulons, la culture des céréales peut être aussi lucrative que celle de la vigne. J'affirme que — non seulement la France

peut être exportatrice de blé, mais encore qu'elle peut produire assez de maïs, d'avoine et d'orge pour exporter des masses de viande en Angleterre et en Allemagne. La surproduction Maroger peut s'appliquer aux céréales aussi bien et mieux qu'à la vigne.

Lavaur, le 3 avril 1925.

M. Aragon.

CULTIVATEURS, PAYEZ LES IMPOTS

AVEC LE CHÈQUE-CONTRIBUTIONS

Les impôts deviennent plus lourds chaque année. La part qui va aux communes, aux départements de diminue pas, celle de l'Etat augmente toujours : voilà à peine un an que le double décime a lourdement surchargé les contribuables.

En même temps les poursuites deviendront de plus en plus pressantes et de plus en plus coûteuses. On ne pourra plus, comme par le passé, retarder longtemps le paiement de l'impôt ; on sera accablé de feuilles multicolores ; le porteur de contraintes risque d'arriver bientôt : des frais élevés s'ajouteront à l'impôt.

Pour éviter les poursuites qui coûtent cher, font mauvais effet et causent de l'ennui, il faudra toujours être prêt à payer ses impôts au premier avertissement — garder pour cela, chez soi, sans qu'elles rapportent rien, avec tous les risques de perte et de vol, des sommes importantes.

A coup sûr, il est aussi simple, plus agréable et plus avantageux de souscrire des *chèques-contributions*.

A partir du 20 mars, chez les percepteurs, dans les bureaux de postes, chez les notaires, dans les banques, en fait partout, on en délivrera, *sans formalité*.

Pour 95 frs, l'on prendra un chèque de 100 francs, pour 475 de 500, pour 950 de 1.000 frs. Dès qu'on reçoit l'avertissement, on porte les chèques au percepteur, qui les accepte, sans formalité, comme de l'argent : ainsi ces chèques, achetés 95, 475, 950 frs, servent à payer 100, 500, 1.000 frs d'impôt foncier, de portes et fenêtres, de prestations, d'impôt mobilier, d'impôt net sur les revenus ou les bénéfices agricoles, etc..., et la différence de 5,25 ou 50 frs est une véritable réduction d'impôts.

Mais comment calculer le montant des impôts de 1925, puisqu'on n'a pas encore reçu d'avertissement ? — Le plus simple est d'admettre qu'on paiera la même somme qu'en 1924 — à moins, naturellement, qu'on n'ait fait une déclaration très différente pour l'impôt sur le revenu.

Il vaut mieux en tout cas prendre trop que pas assez ; afin d'être sûr de profiter pour tous ses impôts de la réduction de 5 francs par 100 francs ; et parce qu'une fois ses impôts payés, on pourra toujours céder les chèques en trop avec un léger bénéfice, à tous ceux qui n'auront pas su en prendre à temps.

Mais il ne faut pas en prendre comme *placement*. Comme *placement* le chèque-contributions ne rapporte pas plus que les bons : il est donc inutile de faire rembourser les bons pour prendre des chèques. Ce qui est avanta-

geux c'est de prendre des chèques avec de l'argent qui est pris en réserve pour payer ses impôts, et avoir ainsi l'avantage de la tranquillité, d'un bénéfice sûr puisqu'il est payé d'avance, et d'une véritable réduction d'impôts.

N.

PARTIE OFFICIELLE

Impôts sur les bénéfices de l'exploitation agricole

Tableau des coefficients applicables à la valeur locative des terres exploitées pour la détermination du bénéfice imposable en 1925, tels qu'ils ont été fixés, par nature de culture et par région agricole, par la commission instituée en exécution de l'article 2 de la loi du 25 juillet 1920.

I. — Terres

Ensemble du territoire 1 50

II. — Prés et prairies naturelles, herbages et pâturages

1° *Région du Nord.* — Aisne, Calvados, Eure, Eure-et-Loir, Manche, Nord, Oise, Orne, Pas-de-Calais, Seine, Seine-Inférieure, Seine-et-Oise, Somme ..... 3 »

2° *Région de l'Est.* — Ardennes, Aube, Belfort (territoire de), Marne, Marne (Haute-), Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Rhin (Bas-), Rhin (Haut-), Saône (Haute-), Vosges ..... 3 »

3° *Région de l'Ouest.* — Côtes-du-Nord, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Inférieure, Maine-et-Loire, Mayenne, Morbihan, Sarthe, Sèvres (Deux), Vendée, Vienne ..... 3 »

4° *Région du Centre.* — Allier, Cher, Indre, Nièvre, Vienne (Haute). 3 »
Creuse, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loiret, Yonne 2 50

5° *Région de l'Est central.* — Ain, Alpes (Hautes), Côte-d'Or, Doubs, Isère, Jura, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Savoie (Haute) ..... 3 »

6° *Région du Sud-Ouest.* — Charente, Charente-Inférieure, Garonne (Haute), Pyrénées (Basses-), Pyrénées (Hautes-), ... 3 »
Ariège, Dordogne, Gers, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Tarn-et-Garonne 2 50

7° *Région du Massif central.* — Cantal, Loire, Loire (Haute-), Puy-de-Dôme ..... 3 »
Aveyron, Corrèze, Lot, Lozère, Tarn 2 50

8° *Région du Midi.* — Alpes (Basses-), Alpes-Maritimes, Ardèche, Aude, Bouches-du-Rhône, Corse, Drôme, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales, Var, Vaucluse 2 50

III. — Vignes

1° *Région du Nord.* — Aisne, Calvados, Eure, Eure-et-Loire, Manche, Nord, Oise, Orne, Pas-de-Calais, Seine, Seine-Inférieure, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise, Somme 1 50

2° *Région de l'Est.* — Aube, Marne	3 »
Rhin (Bas-), Rhin (Haut-)	2 50
Marne (Haute-), Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Saône (Haute-)	2 »
Ardennes, Belfort (territoire de), Vosges	1 50
3° *Région de l'Ouest.* — Maine-et-Loire	3 »
Loire-Inférieure, Sèvres (Deux-), Vendée, Vienne	2 50
Mayenne, Sarthe	2 »
Côtes-du-Nord, Finistère, Ille-et-Vilaine, Morbihan	1 50
4° *Région du Centre.* — Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loiret, Nièvre, Yonne	3 »
Allier, Creuse, Vienne (Haute-)	2 50
5° *Région de l'Est Central.* — Ain, Côte-d'Or, Isère, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Savoie (Haute-)	3 »
Alpes (Hautes), Doubs, Jura	2 50
6° *Région du Sud-Ouest.* — Charente, Charente-Inférieure, Garonne (Haute-), Gers, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées (Basses-), Pyrénées (Hautes-), Tarn-et-Garonne	3 »
Ariège, Dordogne	2 50
7° *Région du Massif Central.* — Loire, Lot, Puy-de-Dôme, Tarn	3 »
Aveyron, Corrèze, Loire (Haute-), Lozère	2 50
Cantal	2 »
8° *Région du Midi.* — Ardèche, Aude, Bouches-du-Rhône, Drôme, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales, Var	3 »
Alpes (Basses), Alpes-Maritimes, Corse, Vaucluse	2 50

IV. — **Vergers et cultures fruitières d'arbres et d'arbustes.**

1° *Région du Nord.* — Aisne, Calvados, Eure, Eure-et-Loir, Manche, Nord, Oise, Orne, Pas-de-Calais, Seine, Seine-Inférieure, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise, Somme	3 »
2° *Région de l'Est.* — Ardennes, Aube, Belfort (territoire de), Marne (Haute-), Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Rhin (Bas-), Rhin (Haut-), Saône (Haute-), Vosges	2 50
3° *Région de l'Ouest.* — Côtes-du-Nord, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Inférieure, Maine-et-Loire, Mayenne, Morbihan, Sarthe, Sèvres (Deux-), Vendée, Vienne	3 »
4° *Région du Centre.* — Allier, Cher, Creuse, Indre, Indre-et-Loir, Loir-et-Cher, Loiret, Nièvre, Vienne (Haute-) Yonne	3 »
5° *Région de l'Est central.* — Côte-d'Or, Isère, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Savoie (Haute-)	3 »
Ain, Alpes (Hautes-), Doubs, Jura	2 50
6° *Région du Sud-Ouest.* — Ariège, Charente, Charente-Inférieure, Dordogne, Garonne (Haute-), Gers, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées (Basses-), Pyrénées (Hautes), Tarn-et-Garonne	2 50
7° *Région du Massif Central.* — Aveyron, Cantal, Corrèze, Loire, (Haute-), Lot, Lozère, Puy-de-Dôme, Tarn	3 »
8° *Région du Midi.* — Alpes (Basses-), Alpes-Maritimes, Ardèche, Aude, Bouches-du-Rhône, Corse, Drôme, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales, Var, Vaucluse : vergers autres que les oliveraies	3 »
Oliveraies	1 »

V. — **Jardins autres que les jardins d'agrément. Terrains affectés à la culture maraîchère, florale et d'ornement, pépinières.**

1° *Région du Nord.* — Seine, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise	4 »
Aisne, Calvados, Eure, Eure-et-Loir, Manche, Nord, Oise, Orne, Pas-Calais, Seine-Inférieure, Somme	3 50
2° *Région de l'Est.* — Ardennes, Aube, Belfort (territoire de), Marne, Marne (Haute-), Meurthe-et-Moselle, Meuse, Saône (Haute-), Vosges.	3 50
Moselle, Rhin (Bas-), Rhin (Haut-Rhin)	3 »
3° *Région de l'Ouest.* — Côtes-du-Nord, Finistère, Ile-et-Vilaine, Loire-Inférieure, Maine-et-Loire	4 »
Mayenne, Morbihan, Sarthe, Sèvres (Deux-), Vendée, Vienne	3 50
4° *Région du Centre.* — Indre, Indre-et-Loir, Loir-et-Cher, Loiret	4 »
Allier, Cher, Creuse, Nièvre, Vienne (Haute-), Yonne	3 50
5° *Région de l'Est central.* — Rhône	4 »
Ain, Côte-d'Or, Doubs, Isère, Jura, Saône-et-Loire, Savoie, Savoie (Haute-)	3 50
Alpes (Hautes-)	3 »
6° *Région du Sud-Ouest.* — Gironde	4 »
Ariège, Charente, Charente-Inférieure, Dordogne, Garonne (Haute), Gers, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées (Basses), Pyrénées (Hautes-), Tarn-et-Garonne	3 50
7° *Région du Massif central.* — Loire, Loire (Haute-), Puy-de-Dôme, Tarn	3 50
Aveyron, Cantal, Corrèze, Lot, Lozère	3 »
8° *Région du Midi.* — Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône, Pyrénées-Orientales, Var, Vaucluse	4 »
Alpes (Basses-), Ardèche, Aude, Corse, Drôme, Gard, Hérault	3 50

VI. — **Bois industriels, aulnaies, saussaies, oseraies.**

Gironde, Landes	3 »
Le reste du territoire	2 »

VII. — **Terrains d'agrément, parc, jardins, pièces d'eau.**

Ensemble du territoire	1 »

VIII. — **Terrains à bâtir, landes, pâtis, bruyères, marais, terres vaines et vagues, lacs, étangs, mares, abreuvoirs, fontaines, etc., etc.**

Ensemble du territoire	1 »

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES

Foire de Printemps à Avignon. — Exposition des Vins. — L'exposition des vins tenue à Avignon en 1924 et dont le succès fut si grand, a constitué le premier cycle des manifestations destinées à mettre en valeur les remarquables produits vinicoles du département de Vaucluse.

Elle sera reprise cette année-ci et continuera au cours des années suivantes. Mais une exposition de vins, malgré les soins apportés par les organisateurs,

est toujours quelque chose d'un peu inerte : c'est une belle image au bas de laquelle manque la légende explicative. La dégustation même, sauf pour les initiés, ne suffit pas à donner à l'ensemble des intéressés toutes les indications nécessaires, qu'il s'agisse du vendeur ou de l'acheteur.

Il est nécessaire, indispensable, que cette lacune soit comblée. Les vins, organismes essentiellement vivants, ont tous leurs caractères généraux, leurs ressemblances constitutives, leur air de famille pourrait-on dire, mais aussi comme les membres d'une même et grande famille chacun possède encore sa constitution particulière, ce je ne sais quoi qui l'empêche d'être confondu avec son frère et à plus forte raison avec son cousin germain.

Ce sont ces différences ou ces ressemblances, ces qualités constitutives particulières aux vins des Côtes-du-Rhône et du Vaucluse, qu'il nous a paru intéressant de mettre en évidence au cours d'un Congrès qui sera tenu à Avignon les 26 et 27 avril, à l'occasion de la Foire-Exposition.

Les sujets d'études sont nombreux et ne peuvent tous être examinés en une première session. Des personnalités éminentes, soit dans le domaine de la science œnologique, soit dans celui de la viticulture, soit enfin dans celui des relations commerciales si étendues nécessitées par la vente des vins réputés du Vaucluse, établiront tout à tour dans les séances de ce Congrès, l'état civil, la constitution œnologique des vins des Côtes-du-Rhône, du Haut-Comtat, des Côtes du Ventoux, des Côtes du Luberon qui forment la splendide richesse vinicole du département de Vaucluse.

Elles indiqueront les procédés capables d'exalter leur bouquet, leur finesse et surtout signaleront les méthodes, empiriques ou nuisibles, à éviter. Une étude spéciale sera consacrée aux encépagements ayant donné les meilleurs résultats dans les différents vins vauclusiens et aux proportions essentielles qui doivent être maintenues entre les différents plants constituant une cuvée. Certes, nos viticulteurs ont su déjà établir sur des bases solides la grande réputation des vins des Côtes-du-Rhône, mais suivant le proverbe : « Noblesse oblige » ils se doivent de perfectionner leurs traditions, et par des soins appropriés que beaucoup, il faut le reconnaître, ignorent encore, éviter avec facilité les erreurs de vinification, démontrées par l'exposition dernière.

Le commerce intérieur et étranger s'est, dès le début, très vivement intéresser à cette initiative des viticulteurs des Côtes-du-Rhône qui, à juste titre, tiennent d'autant plus à jouir des avantages attachés à leur production si renommée, que ceux-ci avaient quelque tendance fâcheuse à aller se fixer en d'autres centres vraiment trop éloignés des lieux où ils avaient pris naissance. Qui donc trouverait que nous avons mauvaise grâce à demander que soit rendu à César ce qui appartient à César ?

D'autre part, nous ne devons pas perdre de vue les besoins du commerce qui prend à tâche d'écouler nos produits. Nos consommateurs sont éloignés et pour la plupart même, situés à l'étranger. Il serait donc d'un intérêt régional et national bien compris de connaître leurs désirs, leurs préférences et d'y accorder notre effort de production, ce seront là les principaux objectifs que le Congrès des vins des Côtes-du-Rhône s'efforcera d'atteindre.

F. Rieu,

Président de la Société Départementale d'Agriculture de Vaucluse,
Président du Comité d'organisation de la Foire de Printemps d'Avignon.

BIBLIOGRAPHIE

La prévision du temps en agriculture, par J. Sanson, ingénieur agronome, 1925. 1 vol. in-16 de 320 pages avec 60 figures et cartes en couleurs. Franco, 16 fr. 50. (Librairie J.-B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, Paris).

L'agriculture est sous une étroite dépendance des conditions atmosphériques, car, suivant qu'elles sont, ou non, favorables aux différentes cultures, les récoltes sont bonnes ou mauvaises. Aussi est-il de toute importance pour les populations rurales, plus encore que pour les autres, non seulement de connaître les phénonomènes météorologiques et les causes qui les produisent, mais encore de savoir par quels moyens on peut arriver à les prévoir. Ce livre indiquera aux agriculteurs instruits, en quoi consiste le problème de la prévision du temps et les diverses solutions qu'il a reçues, d'après les découvertes les plus récentes de la science, et donnera aux agriculteurs le goût de l'observation, d'ailleurs si attrayante, des divers phénomènes affectant les couches d'air qui nous environnent. Ce livre contribuera certainement à augmenter le rendement de notre agriculture en lui permettant de se préserver, en partie au moins des dommages importants que lui causent chaque année, les perturbations atmosphériques imprévues.

De bons fromages par tous et partout, par Henriette Babet-Charton, ancienne directrice de fromageries à Saint-Paul-de-Varax (Ain) et à Poncin (Loire). — Un volume 12 × 19 de 90 pages avec de nombreuses gravures. — Broché : 4 fr. 50 ; Franco : 5 francs. — Librairie agricole de la « Maison Rustique » 26, rue Jacob, Paris (VI[e]).

La fabrication de nos bons fromages français constitue un des emplois les plus avantageux et les plus productifs du lait. Mais il est nécessaire que ces fromages soient bien faits pour être appréciés et avantageusement vendus. L'auteur, qui a une longue pratique, précise, en formules simples, la façon de faire les meilleurs fromages. Son étude, qui est celle d'une personne expérimentée dans la fabrication, donne en 17 chapitres la technique à suivre pour obtenir les meilleurs résultats.

COMPAGNIE DES CHEMINS DE FER DU MIDI

Reg. Com., Seine 46.487

La Compagnie du Midi informe le public qu'elle a décidé de prolonger, jusqu'à nouvel avis, la délivrance des billets spéciaux de fin de semaine individuels ou collectifs d'aller et retour à prix réduits, valables, au départ de certaines gares de son réseau, pour les Stations de Sports d'Hiver des Pyrénées : Luchon, Superbagnères, Cauterets et Gripp.

Consulter les affiches spéciales apposées dans les gares.

Erratum. — *Dans l'annonce Raoul Pictet insérée sur la couverture du n° du 5 avril, il faut lire* **solution normale à 8 o/o (et non à 2 o/o)** *d'anhydride sulfureux Pictet.*

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Quoique les prix pratiqués pendant la dernière huitaine, dans les Entrepôts parisiens, pour les quelques affaires traitées de place à place n'aient qu'assez peu varié, c'est plutôt la fermeté qui a prévalu, à peu près d'accord en cela, du reste, avec les cours à la propriété. On a vendu des vins rouges du Midi 8° de 72 à 75 fr. ; des 9° de 77 à 80 fr. ; des 10° de 85 à 88 fr. Des vins du Haut-Languedoc 10° l'ont été de 95 à 100 fr. Des Touraine rouges 7° ont vu les prix de 68 à 70 fr. Des Algérie 11°5 à 12° ont été payés de 100 à 105 fr. Dans les vins blancs, des produits du Gers 10° furent offerts de 95 à 98 fr. ; des vins du Midi 9° de 92 à 94 fr. ; des Algérie 10° de 90 à 95 fr. ; ceux de 11° aux environs de 100 fr. Toujours peu de vins d'Espagne à la vente et, jusqu'ici, aucune offre connue en vins de Portugal. Tous les prix ci-dessus pour l'hecto nu, et sur gares de Paris. Voici la note du *Marché aux vins* :

Il n'y a pas de changement à enregistrer dans la semaine écoulée. Les cours continuent à indiquer une certaine fermeté et il ne se fait que des affaires de réapprovisionnement.

Les prix affichés dans Paris par le commerce de détail, varient de 1 fr. à 1 fr. 30 le litre pour les vins courants, suivant les quartiers et la clientèle.

Gard. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 30 mars	Cours du 6 avril
7 à 8°	64	»	»
8 à 9°	à	45	45
9 à 10°	87	à	à
10 à 11°	»	58	58
11 à »	»	»	»
Costières	94 à 105	6 fr. le d.	6 fr. le d.
Rosé, paillet, gris	»	5,60 à 5 fr. 75 le d.	5,50 à 5 fr. 75 le d.
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La Cave coopérative de Beaucaire (Gard), à vendu, du 30 mars au 4 avril, 700 hectolitres de son vin rouge de plaine, titrant 9 degrés au prix de 55 fr. l'hectolitre nu, pris en cave.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 31 mars	Cours du 7 avril
7 à 8°	65	8°.— 47 à 50	8°.— 47 à 49
8 à 9°	à	9°.— 50 à 54	9°.— 50 à 53
9 à 10°	90	10°.— 52 à 58	10°.— 52 à 57
10° et au-dessus		11°.— 57 à 60	11°.— 57 à 60
Rosé	8 fr. 50 le d.	12°.— 60 à 65	12°.— 60 à 65
Blanc	9 fr. le d.	»	»

Rosé : 5,75 à 6 fr. 25 ; blanc : 6,25 à 7 francs.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 1er avril 1925 :

Vins : Rouge courant, 8 à 12 degrés, 47 à 65 fr. l'hecto ; rosé, le degré,

5,75 à 6,25 fr. ; blanc, 6,25 à 7 fr. (Nu pris à la propriété, tous autres frais en sus).

Vins Algérie : rouge : 11 à 12 degrés, 1er choix, de 7 à 7.25 ; 2e choix, 6,50 à 7 fr.; rosé 1er choix, 7 à 7.25 ; 2e choix, 6.50 à 7.50 ; blanc, pas d'affaires. Espagne : rouge et rosé, pas d'affaires ; blanc, l'hecto de 70 à 70.50 ; mistelle blanche 8-9 degrés liqueur, 15 degrés alcool : pas d'affaires. (Suivant degré, qualité et quantité ; nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net).

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 27 mars	Cours du 3 avril
7 à 8°	68 à 71	8°.— »	8°.— »
8 à 9°	71 à 78	9°.— 52 à 55	9°.— 52 à 54
9 à 10°	78 à 94	10°.— 56 à 60	10°.— 55 à 58
10 à 12°	»	11°.— 60 à 63	11°.— 60 à 62
Vins rosés	8 fr. 50 le d.	6 fr. le d.	6 fr. le d.
Vins blancs	9 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.	6,75 à 7 fr. le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 28 mars au 4 avril :

Vins rouges, de 8 degrés, 47 à 49 ; 9 degrés, de 50 à 53 francs ; 10 degrés, de 54 à 57 francs ; de 11 degrés, de 57 à 62 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 75 à 6 fr. le degré.

Bourrets et picpoul, de 6,25 à 7 fr. le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 5 avril. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 58 à 63 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 63 à 67 fr. ; de 12 à 13 degrés, de 67 à 73 francs.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 26 mars	Cours du 2 avril
7 à 8°	»	49 à 53	»
8 à 9°	72 à 78	53 à 59	8 à 9°.— 49 à 53
9 à 10°	78 à 86	59 à 64	9 à 10°.— 53 à 59
10 à 11°	86 à 99	64 à 68	10 à 11°.— 59 à 64
11° et au-dessus	93 à 102	»	11 à 12°.— 64 à 68

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 29 mars au 5 avril 1925 :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 48 à 65 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 54 à 74 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 59 à 74 fr.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 28 mars	Cours du 4 avril
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	73 à 80	49 à 53	48 à 52
9 à 10°	80 à 85	53 à 56	52 à 55
10 à 11°	85 à 95	56 à 61	55 à 60
11 à 12°	95 à 105	61 à 68	60 à 67
12 à 13°	»	68 à 73	67 à 70

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 1er avril. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 47 à 51 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 51 à 56 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 56 à 59 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à à 6 fr. 25 le degré ; blanc de 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 75 à 86 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

Vaucluse. — **Valréas.** — Vins rouges, 6 à 6,25 ; vins blancs, 6,50 à 6,75 le degré, avec une légère prime pour les vins de coteaux.

Tarn. — **Albi.** — On fait peu d'affaires parce que la propriété n'accepte pas les offres qui lui sont faites autour de 6 fr. le degré pour les vins rouges et de 8 fr. pour les vins blancs. Les vins sont bien réussis cette année, fruités, souples, riches en couleur ; aussi les viticulteurs se montrent assez disposés à les conserver. Les vins blancs sont un peu moins recherchés.

Loiret. — **Orléans.** — Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 150 à 190 fr.

Vin blanc de Sologne récolte 1924, la pièce nue de 140 à 160 fr. ; de Blois, 140 francs.

Marne. — D'après le *Vigneron de la Champagne*, on aurait traité quelques affaires de petite importance dans la région de Château-Thierry, à des prix variant de 590 à 610 fr. la pièce en gare de départ.

De l'*Agriculture du Centre.* — Pas de changement à signaler dans notre région.

Dans le Midi, la fermeté règne sur le marché des alcools et des vins. La résistance des producteurs s'accentue. Les ventes faites sont suivies de retiraison presque immédiate.

Un vigneron nous écrit qu'il faudrait répéter sans cesse :

« Vignerons, plus vous planterez, moins vous gagnerez. »

Afin d'éviter des crises graves dans l'avenir.

On nous demande, d'autre part, pourquoi l'on vend au degré ; on ne tient jamais compte des fractions de degré. Ainsi un vin de 7° 8 est payé comme 7°5 et le plus souvent comme 7° !

Il y a là, en apparence, un mystère qui ne s'explique que par l'aimable consentement du vigneron à vendre aux conditions qu'on veut bien lui faire.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 28 mars 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 6,25 à 7 fr. le degré.

1er choix, le degré, 5 fr. 50 à 5 fr. 75.

2e et 3e choix, le degré, 4,75 à 5 fr. 25.

Distillerie (à la propriété), 4 fr. à 4 fr. 25 le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 5 fr. à 5 fr. 50 le degré.

De raisins blancs, 5 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré.

ALCOOLS

Montpellier.— Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 416 à »»» fr. ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de Montpellier à 52°, 350 fr. l'hecto ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 230 à »»» fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 405 à 415 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 370 à »»» fr.; trois-six de marc, 86 degrés, pas d'affaires ; eau-de-vie de marc 52°, 230 fr. l'hecto.

Nimes.— 3/6 bon goût, 86 degrés, 410 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 230 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 4,80 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 4,50 le degrés ; eau-de-vie de marc 52°, 4 fr. 40 le degré ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52° (rasside), 6,75 le degré.

Perpignan. — Un lot d'alcool rectifié a été vendu, 535 fr. les 100 degrés.

Alger.— Trois-six de marc, 400 à 410 fr. l'hecto.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 7 avril 1925.

	Avril	Mai	Juillet-Août
	—	—	—
Blé.....	125,50 P.	124,75 A.	118 P.
Seigle.	108 N.	107 N.	95 V.
Avoine noire.....	92,25, 92,50 et 92,75 P.	92,50 A.	86 P.
Avoine.....	88 N.	88 N.	80 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2.....	1.57 1/2	84.52	112.70	+ 2.60
Maïs disp.....	1.10 1/8	68.08	85.10	+ 0.55

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 171 »/» c. (123 fr. 84 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 157 »/» cents (112 fr. 34).

Alger. — Blé tendre colon, 143 à 146 fr. les 100 kilos. Blé tendre Maroc sans affaires. Blé dur colon, 159 à 161 fr. les 100 kilos. Blé dur toutes provenances 153 à 155. Orge 78 à 82 fr. les 100 kilos. Avoine, 89 à 90 fr. les 100 kilos.

PAILLES ET FOURRAGES

Beaune (Côte-d'Or). — Foin 20 à 22 fr. ; paille de blé 10 à 11 fr. les 100 kilos.

Bourgoin (Isère). — Foin 14 à 17 fr.; luzerne 15 à 18 fr.; paille de blé 12 à 15 fr.; de seigle 15 à 18 fr. les 100 kilos. Prix nominaux.

Castelsarrazin (Tarn-et-Gar.). — Foin 20 fr. ; luzerne 26 fr. ; paille de blé 10 fr.; d'avoine 8 fr. les 100 kilos, en culture.

Châteauroux (Indre). — Foin 180 à 195 fr.; luzerne 175 à 185 fr. ; sainfoin 170 à 180 fr.; paille de blé 105 à 110 fr.; de seigle 120 fr.; d'avoine 75 à 85 fr. les 1000 kilos. Fourrages préssés, 200 à 210 fr.; foin 210 à 220 fr.; paille de blé 110 à 115 fr. Marché calme. Tendance à la baisse.

La Rochelle. — Foin naturel H. D. 195 à 200 fr.; paille de blé H. D. 120 à 125 fr.; paille avoine H. D. 105 à 110 fr. les 100 kilos.

GRAINES FOURRAGÈRES

Bourgoin (Isère). — Trèfle violet 700 à 850 fr.; luzerne 650 à 800 fr.; vesces de printemps 110 à 120 fr. les 100 kilos.

Chalon-sur-Saône (S.-et-L.). — Trèfle violet 700 fr.; vesces de printemps 105 à 110 fr. les 100 kilos.

Châteauroux (Indre). — Vesces de printemps 100 à 105 fr. ; d'hiver 100 fr. les 100 kilos.

POMMES DE TERRE

Bergerac (Dordogne). — Pommes de terre 23 à 26 fr. l'hectolitre.

Carpentras (Vaucluse). — Pommes de terre nouvelles 150 à 175 fr.; vieilles, 55 à 60 fr. les 100 kilos.

Châteauroux (Indre).— Pommes de terre blanches 32 à 38 fr.; jaunes 40 à 45 fr.; Early 55 à 57 fr. les 100 kilos dèpart.

Grenade (Haute-Gar.). — Pommes de terre 40 fr. les 100 kilos.

La Rochelle. — Pommes de terre rondes jaunes 36 à 38 fr. les 100 kilos.

DIVERS

On cote à Cette. — Soufres : brut de Sicile, belle caf. Cette, les 100 kilos, 22 fr. 50 ; brut de Louisiane, sur wagon Cette, les 100 kilos, 22 fr. 50 ; trituré, 98/99 p. o/o, sur wagon, la balle de 100 kilos, 64,50 à 65 ; sublimé pur, 78,50 à 79.

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 122 à 125 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 213 à 218 fr. ; superphosphate minéral, 14 : 20,50 ; sulfate de cuivre neige, 215 à 220 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 79 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 73 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 63 fr. ; Canons, 68 fr. ; Coulés en Candi, 67 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 219 fr. ; entrepôt, 215 fr.

Sulfate de fer, 95 °/₀ en sacs de 100 k., 26 fr.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 29 au Samedi 4 avril 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche..	11	2	11	0	5	»
Lundi.....	10	0	11	1	»	»
Mardi.....	11	—1	10	1	»	»
Mercredi...	11	2	7	2	»	»
Jeudi.....	11	4	9	3	»	»
Vendredi...	15	3	»	1	»	»
Samedi.....	18	8	7	1	2	»
Total....	147	27	157	83	11.2	48.
Rochefort						
Dimanche..	»	»	13	7	»	»
Lundi.....	»	»	11	5	»	»
Mardi.....	»	»	12	3	»	»
Mercredi...	»	»	»	3	»	»
Jeudi.....	»	»	8	2	»	2
Vendredi...	»	»	7	1	0.5	»
Samedi.....	»	»	9	5	»	»
Total....	»	»	156	84	22.9	47 2
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	6	2	15	6	»	»
Lundi.....	5	—6	11	5	»	1
Mardi.....	12	—2	8	3	»	»
Mercredi...	17	3	6	3	»	»
Jeudi.....	14	2	3	2	2	3
Vendredi...	18	3	3	1	»	8
Samedi....	12	4	7	0	»	»
Total....	130	—1.	167	65	6.1	21.1
Bordeaux						
Dimanche..	8	4	19	9	»	»
Lundi.....	13	—3	15	5	»	»
Mardi.....	16	»	14	5	»	»
Mercredi...	18	3	11	3	»	0.5
Jeudi.....	17	3	»	»	»	»
Vendredi...	20	8	6	»	3	»
Samedi.....	13	7	11	7	4.2	0.2
Total....	167	13	196.	96	25.5	26.7
Toulouse						
Dimanche..	9	2	21	10	»	4
Lundi.....	11	—1	20	9	»	1.6
Mardi.....	16	—1	12	7	»	»
Mercredi...	13	6	11	4	»	6
Jeudi.....	22	7	10	2	»	3
Vendredi...	17	9	5	1	0.2	6·2
Samedi.....	12	7	16	6	6	»
Total....	160.	30.	236.	103	21.9	66.2
Perpignan						
Dimanche..	13	6	18	11	»	»
Lundi.....	14	6	20	11	»	»
Mardi.....	20	3	16	9	»	10
Mercredi...	17	8	15	7	»	»
Jeudi.....	16	4	10	6	»	»
Vendredi...	17	7	10	2	»	»
Samedi.....	11	8	16	4	27	»
Total....	172	74.	236	117	27	30.3

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche..	»	»	»	»	»	»
Lundi.....	»	»	»	»	»	»
Mardi.....	»	»	»	»	»	»
Mercredi...	»	»	»	»	»	»
Jeudi.....	»	»	»	»	»	»
Vendredi...	»	»	»	»	»	«
Samedi.....	»	»	»	»	»	»
Total....	»	»	35.	—38.8	»	5.7
Besançon						
Dimanche..	6	0	15	6	2	»
Lundi.....	6	—1	12	3	»	»
Mardi.....	13	0	7	2	»	»
Mercredi...	17	7	8	3	»	»
Jeudi.....	17	3	8	2	»	»
Vendredi...	18	5	5	1	»	»
Samedi.....	18	5	10	2	»	»
Total....	121.	13	187	68	16 1	24.
Lyon						
Dimanche..	11	3	15	8	»	1
Lundi.....	10	—1	13	5	»	
Mardi.....	13	—1	11	5	»	»
Mercredi...	16	3	8	4	»	»
Jeudi.....	15	1	9	4	»	»
Vendredi...	17	5	6	3	»	»
Samedi.....	16	6	10	1	»	»
Total....	136.	28.	189	89	6.6	16.9
Marseille						
Dimanche..	13	2	16	»	»	2
Lundi.....	11	»	19	7	»	»
Mardi.....	»	4	17	9	»	3
Mercredi...	16	7	16	3	1	»
Jeudi.....	17	4	12	6	»	9
Vendredi...	»	6	8	5	»	»
Samedi.....	15	6	14	7	5	1
Total....	140	54.	224.	100.	91.	41.5
Montpellier						
Dimanche..	13.5	5.2	18.9	8.0	»	»
Lundi.....	16.0	—0.1	17.0	9 9	»	»
Mardi.....	15.2	1.5	16.9	8 1	4 3	2.3
Mercredi...	15.9	6.2	10 9	6.0	»	19 4
Jeudi.....	15.5	3.5	9.2	4.9	1.3	»
Vendredi...	12.1	9.3	12.6	2.0	18.3	»
Samedi.....	17.5	6.9	13.9	7.9	»	9.0
Total....	175.	54.2	208.	117	59.1	65.4
Alger						
Dimanche..	14	8	19	14	»	»
Lundi.....	15	9	20	11	17	3
Mardi.....	15	11	»	»	»	»
Mercredi...	15	5	16	10	»	30
Jeudi.....	16	8	17	10	4	6
Vendredi...	18	9	15	8	»	2
Samedi.....	24	13	16	8	»	»
Total....	218	103	257	161.	80	46

Observations. — Printemps